

S.Pellegrino Sapori Ticino: parata di chef dalla Francia



12 chef francesi per 24 stelle e un mese di eventi e cene nelle location più conosciute del Cantone Ticino. Sono questi i numeri dell'edizione 2023 fino al 12 novembre

Fino al 12 novembre, continuano a brillare le stelle di S.Pellegrino

Sapori Ticino. Con il tema Vive la France, la manifestazione dedica quest'anno le consuete serate alla classica e alla nuova gastronomia francese. Sono presenti in tutto 12 chef francesi stellati Michelin, per 24 stelle, tra Official Night e appuntamenti dedicati, negli hotel e nelle location più conosciute del Ticino. Accanto a loro, nella consueta formula, gli chef ticinesi più importanti. Partner storici della manifestazione sono Swiss Deluxe Hotels, 39 tra i migliori 5 stelle della Svizzera, da oltre 10 anni partner della manifestazione, e le Grandes Tables Suisses, associazione che riunisce 69 dei migliori ristoranti e chef della Svizzera per un totale di circa 70 stelle Michelin.



Continuano gli appuntamenti

La seconda parte della programmazione si apre **il 23 ottobre con la prima edizione de La Belle Soirée con due dei più talentuosi chef della Riviera di Montreux, Mathieu Bruno e Eugen Lignonnet, che si uniscono**

per offrire un menu abbinato ad eccezionali vini vodesi, tra cui il raro e ricercato Dézaley “Les Charmuz” di Magnificients. L’evento si tiene al Seven Lugano The Restaurant, chef residente Emanuele Bertelli. **Il 24 e il 25 ottobre doppia serata con Emmanuel Renaut, 3 Stelle Michelin.** Grande amico della kermesse, da 25 anni alla guida del suo ristorante, con annesso hotel, a Megève, in Alta Savoia, sarà il 24 da Cristian Moreschi al Villa Principe Leopoldo e il 25 al Ciani di Lugano da Dario Ranza e Loris Meot. Renaut pone al centro dei piatti la montagna e la natura. **Il 30 ottobre la seconda delle serate Oltre Gottardo mette in calendario al Beau Rivage di Losanna, chef Thierry Buffeteau** con Federico Palladino, Alessandro Boleso, Luca Bellanca e Diego della Schiava. **Il 31 ottobre si torna in Ticino al Seven Lugano The Restaurant, con chef Jérôme Bactel,** dal Restaurant Le Gabriel nell’ Hotel La Réserve di Parigi, ospite di Emanuele Bertelli. Dall’inaugurazione dell’albergo nel 2015, Bactel conquista 2 stelle Michelin in un anno, affermandosi come uno dei migliori chef della scena gastronomica parigina.



Il 7 novembre è la serata di Mauro Colagreco

Il 5 novembre al Ristorante Meta di Lugano Luca Bellanca accoglie Gaël & Mickaël Tourteaux, 2 stelle Michelin al Flaveur, nel cuore di Nizza. I loro piatti uniscono sapori locali e spezie lontane, ricordo dell’infanzia vissuta a Guadalupa. **Il 7 novembre arriva nel Cantone Mauro Colagreco, padrino d’eccezione di questa**

edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino. Lo chef del Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, World’s 50 Best Restaurant 2019 e Goodwill Ambassador Unesco è ospite di Domenico Ruberto allo Splendide Royal di Lugano. Dalla nativa Argentina alla Costa Azzurra, dal 2006, con il ristorante Mirazur, una tenuta mediterranea sul mare, Colagreco si impegna a promuovere una gastronomia che rispetti i cicli della natura. Attraverso i suoi piatti si intraprende un percorso sensoriale con l’obiettivo di imparare ad ascoltarla e comprenderla.

Infine, **il 12 novembre sempre allo Splendide Royal si terrà il Final Party all star** in collaborazione con le Grandes Tables Suisses. La serata celebra la storia dello chef di Brissago Angelo Conti Rossini, a 100 anni dalla nascita. Negli anni 60 è stato il primo cuoco del Cantone a ricevere le due stelle Michelin.

Info e prenotazioni: www.sanpellegrinosaporiticino.ch

